



## DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE COCINERO

### RESUMEN DEL PUESTO

Este no es el típico puesto de cocinero. Es una oportunidad para retribuir a su comunidad, disfrutar de un gran equilibrio entre la vida laboral y personal con una semana laboral de cuatro días, sin noches ni fines de semana, y recibir grandes beneficios como seguro médico y dental y vacaciones pagadas. Si está buscando un trabajo gratificante que fortalezca sus objetivos profesionales a la vez que ayuda a su comunidad, entonces trabajar como cocinero para el Council on Aging of Central Oregon puede ser para usted.

Como Cocinero, trabajarás en estrecha colaboración con el personal y los voluntarios para preparar y empaquetar comidas para Meals on Wheels (comidas a domicilio) y programas de comidas comunitarias en persona en el Senior Services Center de Bend (Centro de Servicios al Adulto Mayor de Bend). Te reportarás y con el Chef Ejecutivo, quien será tu líder. Animamos a los candidatos bilingües a aplicar.

### HORARIO

36 horas por semana. 6:00 AM - 2:30 PM, martes y viernes. 6:00 AM- 4:00 PM miércoles y jueves.

### COMPENSACIÓN

El salario para esta posición es entre \$19.00-\$21.00 por hora dependiendo de la experiencia. Council on Aging ofrece un paquete completo de beneficios, incluyendo atención médica, dental y oftalmológica; un plan de jubilación 403(B), generoso tiempo libre remunerado, un Programa de Asistencia al Empleado y mucho más.

NOTA: DEBIDO A LA VULNERABILIDAD DE LA POBLACIÓN A LA QUE SERVIMOS, TODOS LOS EMPLEADOS DEL COUNCIL ON AGING DEBEN ESTAR AL DÍA CON LAS VACUNAS CONTRA LA COVID Y LOS REFUERZOS.

### FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES ESENCIALES

Las funciones esenciales incluyen, entre otras, las siguientes:

- Preparar ingredientes para las comidas, incluyendo picar, pelar, cortar, mezclar, etc.
- Realizar tareas básicas de cocina como reducir salsas, sancochar alimentos, etc.

- Montar los platos.
- Garantizar una excelente presentación.
- Cumplir las normas de manipulación y almacenamiento de alimentos.
- Ayudar a mantener con éxito las inspecciones del Departamento de Sanidad.
- Gestionar, rotar e inventariar los productos para garantizar su frescura y seguridad.
- Mantener un alto nivel de profesionalidad y confidencialidad con los clientes y sus registros.
- Mantener una relación de trabajo positiva y productiva con colegas y voluntarios.
- Desempeñar otras responsabilidades que se le asignen.

### **CUALIFICACIONES MÍNIMAS (CONOCIMIENTOS, APTITUDES Y HABILIDADES)**

- Diploma de Educación Secundaria y dos o más años de experiencia en servicios alimentarios; o una combinación equivalente de educación y experiencia.
- Conocimiento de los procesos de preparación de alimentos, salud y seguridad en una cocina comercial.
- Capacidad para seguir recetas impresas y especificaciones de platos.
- Poseer o poder obtener un certificado de manipulador de alimentos.
- Poseer una comprensión general de las necesidades y desafíos de los adultos mayores.
- Capacidad para trabajar en un entorno ajetreado y de ritmo rápido como parte de un equipo.
- Tener una gran capacidad de organización, planificación y priorización.
- Capacidad de atención al cliente y resolución de problemas.
- Capacidad para trabajar de forma independiente con una supervisión mínima.
- Capacidad para comunicarse eficazmente con diferentes tipos de personas.
- Mantener la higiene personal de acuerdo con la Autoridad Sanitaria de Oregon.

### **EXIGENCIAS FÍSICAS Y ENTORNO DE TRABAJO**

- Este trabajo requiere las siguientes capacidades físicas: trepar, agacharse, arrodillarse, flexionar, alcanzar, estar de pie, sentarse, caminar, levantar, transportar y trasladar 50 lb.
- Las capacidades visuales requeridas incluyen visión de cerca, visión de lejos y la capacidad de ajustar el enfoque.
- Destreza con los dedos para mezclar, recoger, agarrar y realizar movimientos repetitivos.
- Trabajo de pie durante periodos prolongados (hasta 8 horas).
- Capacidad para trabajar en interiores y exteriores y soportar temperaturas extremas de frío y calor.

### **SOLICITUD**

Envía tu currículum a [clang@councilonaging.org](mailto:clang@councilonaging.org)